

Als Aperitif empfehlen wir einen Sparkling Rosé  
IngwA®-Tonic oder Christon-Negroni

Tataki vom Rinderfilet mit Spargelsalat

Gebratene Garnelen (5 STK)  
mit Knoblauch und Chili

Tomatensalat  
mit Basilikum und Schafkäse

Salate mit Kräutern, Oliven und Schafskäse

Matjesfilet mit Apfeloberskren

Chilisuppe

Haussuppe (3 Einlagen)

*Gebäck A*

Bunter Blattsalat

mit Knoblauch-Chiligarnelen (5 Stk.)  
oder gebratener Putenbrust

Spaghetti (scharf)

mit Knoblauch, Chili und Eierschwammerln

Spinatknöderl

Olivenöl, Parmesan und gemischter Salat

Mattigtaler Saiblingsfilet vom Grill  
Kräuterbutter, Erdäpfeln, Gemüse

Rehragout aus heimischer Jagd  
in Burgunderrahm, mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Rinderfilet ca. 160 g  
Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfeln

Rumpsteak  
mit Eierschwammerln in Rahmsauce, Semmelknödel

Wienerschnitzel vom Stroh-Schwein oder Kalb  
mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat

Backhendl (Zubereitungszeit ca. 30 min.)  
mit gemischtem Salat

Gekochter Tafelspitz und Schulterscherzel  
mit Semmelkren und Rösterdäpfeln

Puten-Gemüsecurry  
mit Chili und Reis